



NOMBRE: NOEMI CAROLINA COBOS  
ZUMARRAGA

LICENCIATURA EN NUTRICION  
TERCER CUATRIMESTRE

UNIDAD 3

MAESTRA: JULIBETH MARTINEZ  
GUILLEN

MATERIA: PSICOLOGIA Y RETOS  
NUTRICIONALES

# INFLUENCIAS SENSORIALES EN LA ELECCION DE ALIMENTOS. EXPERIENCIA VS PREFERENCIAS INNATAS

EL ANALISIS SENSORIAL ES UNA DISCIPLINA UTIL PARA CONOCER LAS PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS DE LOS ALIMENTOS POR MEDIO DE LOS SENTIDOS

**LA EVALUACION SENSORIAL**  
ES INNATA PARA EL HOMBRE Y RECONOCE SUS CARACTERISTICAS DE OLORES, TEXTURA, SABOR.

**EL ANALISIS SENSORIAL**  
ES UN INSTRUMENTO EFICAZ PARA EL CONTROL DE CALIDAD Y ACEPTABILIDAD DE UN ALIMENTO

**HERRAMIENTA BASICA**  
PARA LLEVAR ACABO EL ANALISIS SENSORIAL SON LAS PERSONAS

**SABORES PREFERIDOS DE MANERA INNATA**  
SALADO Y DULCE

**ELECCION DE LA COMIDA**  
-FACTORES FISICOS  
-FACTORES SOCIALES  
-FACTORES PSICOLOGICOS  
-

**FACTORES EXTERNOS**  
-TIPO DE ALIMENTO  
-CONTEXTO SOCIAL  
-CULTURA

**FACTORES INTERNOS**  
-PERSONALIDAD  
-FACTORES SENSORIALES  
-COGNICIONES

**FACTORES EN LA ELECCION DE ALIMENTOS**  
-ATRACTIVO SENSORIAL  
-COSTES DE SALUD  
-COMODIDAD DE ADQUISICION  
-CONTENIDO NATURAL

## IBLIOGRAFIA

ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DEL SURESTE.

(2023).PSICOLOGIA Y RETOS

NUTRICIONALES.PDF.<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/730f9fba6cbe6517c5fc3628db50502b-LC-LNU301.pdf>